

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9h15	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11h15	Velouté de courge Lasagnes aux légumes et au fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Endives au jambon ⁽²⁾ Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles Boulettes de bœuf ⁽¹⁾ Duo de choux au jus Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Risotto poulet ⁽³⁾ poireau citron Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de porc Poêlée pommes de terre et champignons Fromage Fruit
Goûters à 16h15	Pain-Fromage blanc – Abricot sec Compote	Pain & crème de marrons Yaourt Fruit	Semoule au lait Fruit de saison	Pain des fleurs Fromage Fruit	Pain Fromage blanc Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés	Patate douce	Haricots verts	Courge	Panais	Carottes**
Repas de 11h00	Haché de veau ⁽¹⁾ Purée de carottes Compote	Jambon ⁽²⁾ Purée d'endives Compote	Bavette ⁽¹⁾ Purée de chou-fleur Compote	Filet de poulet ⁽³⁾ Purée de courge Compote	Dos de poisson Purée de haricots verts Compote
Goûters à 15h15	Pain Fromage blanc Compote	Biscuit- Yaourt - Compote	Biscuit- Fromage blanc Compote	Pain des fleurs Yaourt Compote	Pain Fromage blanc Compote

(1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France

(2) Viande de porc origine France, Lot, Cantal ou Aveyron sauf jambon, origine France

(3) Volaille, origine France, élevée et abattue en France : Aveyron, Gers

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

